



Serie de Verduras Frescas

Programa de Extensión Educativa Vine & Fig

Vegetales de esta semana:

Granja Radical Roots: tomates cherry, tomates, pimientos, cebolletas, perejil, cebollas, remolachas, ajo, albahaca, calabacín o pepino

Receta de la semana:

Ensalada de tomatitos “cherry”

Ingredientes

- 1 libra de pepinos, cortados en cubitos
- 1 libra de tomates
- 1/3 taza de cebolla picada (opcional)
- Sal a gusto
- 1/2 taza de perejil picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de jugo de limón fresco

Instrucciones

1. Corta los pepinos en cubitos.
2. Corta los tomatitos a la mitad (o déjalos enteros si son pequeñitos).
3. Pica la cebolla y el perejil.
4. Mezcla en un tazón con jugo de limón y aceite de oliva.
5. Sal a gusto.

¡Buen provecho!



vinefigeducation.org/recipes

